Eplekake med eplemos



Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
4 egg
1 ts bakepulver
150 g hvetemel
revet skall av 1/2 sitron

Fyll:
300 g eplemos med biter

Pynt:
3 epler
90 g mandelflarn
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland i sammen med revet sitronskall.

Ha drøyt halvparten i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel over eplemosen i et jevnt lag. Ha så over resten av kakedeigen i klatter og jevn forsiktig ut over eplemosen.

Skrell og rens eplene og del dem opp i skiver. Legg epleskivene på toppen av kaken. Dryss over mandelflarn og så sukker til slutt.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30-45 min, til kaken er gylden på overflaten og gjennomstekt.

Tips

La kaken avkjøles helt i formen før du tar den ut av formen. Kaken er som sagt litt klissete på grunn av eplemosen, men det er slik den skal være:-)

Dobbel porsjon passer om du vil steke kaken i liten langpanne (ca 20x30 cm) og deretter dele opp i firkanter i stedet for å lage rund kake.

Kaken er supergod sammen med pisket krem. Og den er fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-eplemos